



GROISS

BREITENWAIDA - WEINVIERTEL

Wenn Rebstöcke Geschichten erzählen könnten, würden wir der Schablau ein ganzes Buch widmen. Unsere Winzerhände kümmern sich schon über 3 Generationen hinweg, seit nunmehr fast 60 Jahren um diese Reben. Heiße Sommer, kalte Winter, Winde, Trockenheit und Regen – die Einflüsse der Natur, das Gedächtnis der Reben und der Lauf der Zeit prägen den Charakter des „Weines der Erinnerungen“!



IN DER SCHABLAU, Grüner Veltliner ^{94 Punkte A la Carte, 92 Punkte Falstaff} Weinviertel DAC Reserve, 2015

Sorte: 100 % Grüner Veltliner

Riede: In der Schablau

Alter der Rebstöcke: 50 +

Boden: Konglomerat

Lese: selektive Handlese in mehreren Durchgängen

Verarbeitung: 8h Maischestandzeit. Sorgsames Pressen ohne Kämme.

Spontan vergoren mit Weingartenhefen im Stahlfass

Ausbau: 10 Monate auf der Vollhefe

Analytik: 13,0 % vol., Restzucker 1,8 g/L, Säure 6,0 g/L

Optimale Genussreife: von 2016 bis 2025

Verkostnotiz: Helles Gelb, komplexe Nase, gelbe Fruchtnoten, Birnen-Quitte, Tabak, Grapefruit, am Gaumen dichter, engmaschiger Wein, lebendige Struktur, elegante Würze im Abgang, lang anhaltend, Potenzial (A la Carte)

Speisenbegleitung: Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve In der Schablau ist dank seiner mineralisch-würzigen Struktur ein idealer Begleiter zu allen gebratenen und gesottenen Fleischgerichten. Ebenso passt dieser Wein zu würzigen und deftigen Gerichten. Auch Käsevariationen werden ideal ergänzt.

Allergene Inhaltsstoffe: enthält Sulfite